

# Einkochen, auf die "Alte" Art

Beitrag von „Fleck1975“ vom 24. Oktober 2015, 06:22

Hallo zusammen,

schönes Thema :Gut:

Ich gehöre auch zu den Landfr... äh zur Einkochfraktion und bei uns im Haus ist kochen Männersache.

Derzeit habe ich folgendes im Regal stehen:

- Bolognesesauce
- Tomatensauce (aus eigenen Tomaten)
- Apfelmus
- Apfelstücke
- Birnenstücke
- Karottenwürfel

möchte demnächst mal ungarisches Gulasch machen.

Ich benutze allerdings einen Einkochautomaten (mit Zeitschaltuhr) das ist einfach komfortabler und ob der Strom jetzt vom Elektroherd oder vom Automat verbraucht ist mir derzeit egal. Habe außer einem kleinen Gaskocher keine andere Möglichkeit ohne Strom zu kochen.

Wer neue Weckgläser kaufen möchte bekommt die am günstigsten bei Weck im Onlineshop, die haben allerdings bis zu 2 Wochen Lieferzeit.

Den Tipp von Ernst mit den ausgeleiterten Gummis kann ich nur bestätigen!

Lieber ein paar Cent für einen neuen Gummi ausgegeben als das die Arbeit umsonst war!

Für Anfänger kann ich das Weck-Einkochbuch empfehlen, hier steht alles an Grundlagen drin was man wissen muss.

Viele Grüße  
Fleck